

DAFTAR PUSTAKA

- Ahza, A.B. 1998. *Aspek Pengetahuan Material dan Diversifikasi Produk Sorgum sebagai Substitutor Terigu/Pangan Alternatif*. Dalam Laporan Lokakarya Sehari Prospek Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu. PT. ISM Bogasari Flour Mills, Jakarta
- Ali, Akhyar dan Dewi Fortuna Ayu, 2009. *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) pada Pembuatan Mie Kering*. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru.
- Amrinola W, Widowati S, Hariyadi P. 2015. Metode Pembuatan Sorgum Sosoh Rendah Tanin pada Pembuatan Nasi Sorgum (*Sorghum bicolor L*) Instan. *ComTech*. 6 (1) : 9 – 19.
- Andarwulan, N., Feri K., Dian H.. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : PT. Dian Rakyat
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2014. Laporan APTINDO Tahun 2014. APTINDO. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai*. Solo
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Awika, J.M. et al. 2003. *Screening Methods to Measure Antioxidant Activity of Sorghum (Sorghum bicolor L.) and Sorghum Products*. *J. Agric. Food Chem.*, 2003, 51 (23), pp 6657-6662
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2010. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Tepung Sorgum*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor
- Balai Litbang Pertanian. 2012. Ragam Produk Pangan dari Jagung dan Sorgum. *Jurnal Sinar Tani* (3402)
- Beti, Y.A., A. Ispandi, dan Sudaryono. 1990. *Sorgum*. Monografi No.5 Balai Penelitian Tanaman Pangan, Malang.
- Choy, Ai-ling., J.G.Hughes., D.M.Small. 2010. The Effects of Microbial Transglutaminase, Sodium Stearoyl Lactylate and Water On The Quality Of Instant Fried Noodles. *Journal Of Food Chemistry* 122 : 957 – 964.
- Colas. A. 1994. *Defining flour quality according to use*. In B. Godon and C. Williem (Eds). *Primary Cereals Processing VCR*, USA. P452-517

- Darmadjati, D.S., S.Widowati, J.Wargiono dan S.Purba. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Sereal, Umbi-umbian dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif. Jakarta
- Depkes RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia). 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharatara
- Departemen pertanian. 1990. Pengembangan kedelai dan kebijakan penelitian di Indonesia. Diakses : 17 Juni 2015. http://pse.litbang.deptan.go.id/ind/pdf/files/Anjak_2005_IV_10.pdf.
- DKBM. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI
- Gedney, R. 2005. Tensile Strength Basics, Tips and Trends. *International Journal of Quality Test and Inspection*.
- Guan, F. 1998. Studies on Oriental Noodles: New Probes to Measure Noodle Strength and an Objective Laboratory Method of Noodle Making. PhD Dissertation. Kansas State University. Manhattan, KS
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry. Third Edition*. Marcel Dekker, New York.
- Hasan, Maimunah. 2001. *Al Qur'an dan Ilmu Gizi*. Yogyakarta : Madani Pustaka
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komposisi Makro*. Jakarta : Dian Rakyat
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. Diakses : 21 Juni 2015. eBookPangan.com.
- Lufiria, Priskilla Yesi. 2012. *Kadar Protein, Zat Besi, dan Mutu Organoleptik Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor L.Moench)*. Skripsi. Program Ilmu Gizi Universitas Dlponegoro. Semarang
- M. Aqil, Marcia BP, dan Muslimah H. 2011. *Sorgum untuk Produksi Bioetanol*. Tabloid Sinar Tani Edisi 26 Januari – 1 Pebruari 2011 No.3390 Tahun XLI
- Mudjisihono, R dan D.S. Damardjati. 1987. Prospek Kegunaan Sorgim sebagai Sumber Pangan dan Pakan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian VI (I) : 1-5*

- Mudjisiyono, R. 1994. Studi Pembuatan Roti Campuran Tepung Jagung dan Sorgum. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 4 (1) : 16-22
- Muhandri T. 2012. Karakteristik Reologi Mi Jagung dengan Ekstrusi Pemasak Pencetak. Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Muhandri, Thahja. 2013. Karakteristik Mi Basah Jagung Akibat Pengaruh Laju Pengumpanan dan Penambahan Guar Gum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24 (1)
- Muhandri, T, Subarna, Mustakim I. 2013. Optimasi Proses Pembuatan Mi Sorgum dengan Menggunakan Ekstruder Ulir Ganda. *Jurnal Sains Terapan*. 3(1)
- Munarso, Bambang. 2009. *Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie*. Diakses : 10 Mei 2015. <http://www.iptek.net.id>
- Purnomo, Djoko dkk. 2013. *Akselerasi Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Menuju Kemandirian Pangan dan Energi*. Prosiding, 2013. Surakarta : 117 - 124
- Rahayu dan Winarni, P. 1997. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jakarta
- Rauf, R dan Sarbini D. 2015. *Daya Serap Air sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong*. *Agritech* 35 (3).
- Sirappa, M.P. 2003. *Prospek pengembangan sorgum di Indonesia sebagai komoditas alternatif untuk pangan, pakan dan industri*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan, Makassar. *Jurnal Litbang Pertanian* 22:133-139
- Standar Nasional Indonesia. 1992. Mi Basah. SNI 01-2987-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suarni. 2001. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah (cake). *Risalah Penelitian Jagung dan Sereal Lain*. Balai Penelitian Tanaman Jagung dan Sereal, Maros. 6 : 55-60
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan Tepung Sorgum untuk Produk Olahan*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 23 (4) : 145 – 151
- Suarni dan Firmansyah. 2005. Beras Jagung : *Prosesing dan Kandungan Nutrisi sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. 29-30 September 2005. Makassar

- Suarni. 2009. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. 4 (2)
- Suarni. 2012. Potensi Sorgum sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Iptek Tanaman Pangan*. 7 (1)
- Suarni dan Subagjo H. 2013. Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Litbang Pertanian* 32 (2) : 47-55
- Suhendro EL, Kunetz CF, Mc Donough CM, Rooney LW, Waniska RD. 2000. Cooking characteristic and quality of noodles from food sorghum. *Cereal Chemistry* 77: 96 – 100.
- Suprpto dan R. Mudjisihono. 1987. *Budidaya dan Pengolahan Sorgum*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Susila BA. 2005. *Keunggulan mutu gizi dan sifat fungsional sorgum (Sorghum vulgare)*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian Bogor. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. 527-534
- Sutomo, B. 2006. *Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Membuat Roti, Cake, dan Kue Kering*. Diakses : 10 September 2015. <http://www.gizi.org/gizi/kesehatan/masyarakat.html>.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mie dan Pasta*. Jakarta : PT. Kawan Pustaka
- Ubaedillah. 2008. *Kajian Rumput Laut Eucheuma cottonii sebagai Sumber Serat Alternatif Minuman Cendol Instan*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Widyaningsih, T.D. dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 154
- Wonojatun. 2010. *Formulasi dan Analisis Nilai Gizi Produk Mi Berbasis Sorgum*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yusro. 2001. *Pengelompokkan varietas /galur sorgum (Sorghum bicolor (L) Moench) berdasarkan ciri morfologinya*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Zulaikah, Siti dan Endang Nur Widyaningsih. 2005. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh pada Pembuatan Telur Asin Rebus terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi*. 6 (1) : 1 -13